

Château
Puech-Haut

TÊTE DE BÉLIER

AOP Languedoc

Situé à 20 km au nord-est de Montpellier, le terroir de Puech-Haut s'étend sur 150 ha pour un dénivelé oscillant entre 50 et 150 mètres d'altitude. Ce terroir de galets roulés est empreint du climat maritime.

CÉPAGES

Roussanne, Marsanne
Grenache Blanc
Viognier
Rendement : 35 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire
Galets roulés par le Rhône au quaternaire

VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct.
Débourbage statique à froid.
Fermentation alcoolique en barrique neuve et d'1/2 vin.
Élevage : 10 mois en fûts de chêne sur lies fines avec bâtonnage régulier les premiers mois.



La robe jaune dorée laisse présager un nez aux notes complexes de fumé, de fruits à chairs jaunes, de miel et pain d'épices. Le tout relevé de touches boisées.

La bouche est ample, souple, équilibrée, sur des notes à la fois rafraichissantes et rondes en finale.

Alliances : poissons crémés, côte de veau aux girolles, fromages à pâte molle...

TEMPÉRATURE DE SERVICE CONSEILLÉE

10 - 12°C

POTENTIEL DE GARDE *

3 à 7 ans

*Sous condition de pouvoir garder vos vins à température constante et une bonne hygrométrie.